



赤坂店

2019年2月特選コースメニュー



¥6,000 (¥6,480税込) コース 7品

¥10,000 (¥10,800税込) コース 8品

¥16,000 (¥17,280税込) コース 8品

茶林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
 粟米魚翅(フカヒレのコンスープ仕立て)
 蘭花蝦仁(海老とブロッコリーの炒め)
 点心二道(イカ焼売 翡翠餃子)
 醬爆鶏丁(鶏肉の甘味噌炒め)
 酸辣湯麺(スーラータンメン)
 美味甜心(本日のデザート)

茶林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
 紅焼魚翅湯(フカヒレの醤油煮込み)
 梅醬菇蝦仁(海老とキノコの梅ソース仕立て)
 黒胡椒牛肉(牛フィレ肉の黒胡椒炒め)
 牛奶扇貝筍(ホタテとアスパラのクリーム煮)
 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
 酸辣小湯麺(スーラータンメン)
 美味果甜心(本日のデザート)

茶林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
 紅焼菜扒翅(フカヒレの姿煮込み 青菜添え)
 銀耳明蝦球(大海老と白キクラゲの塩味炒め)
 素菜牛肉捲(国産牛肉の野菜巻き コチュジャンソース)
 酥炸鮮海鮮(旬な鮮魚の素揚げ 黒酢仕立て)
 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
 今天的好飯(選択式本日のお食事)
 美味果甜心(本日デザート)

¥8,000 (¥8,640税込) コース 7品

¥13,000 (¥14,040税込) コース 8品

¥26,000 (¥28,080税込) コース 9品

茶林冷盆(前菜四種盛り合わせ)
 白菜魚翅(白菜入りフカヒレスープ)
 沙拉蝦仁(海老のマヨネーズソース仕立て)
 辣子肉片(豚肉のヒリ辛炒め)
 蟹肉豆腐(カニ入り豆腐の煮込み)
 酸辣湯麺(スーラータンメン)
 美味甜心(本日のデザート)

茶林冷拼盆(前菜五種盛り合わせ)
 紅焼菜魚翅(フカヒレの醤油煮込み)
 百合根蝦仁(海老とユリ根の塩味炒め)
 魚香牛肉片(国産牛肉とナスのヒリ辛炒め)
 糖醋芙蓉蟹(カニ玉 黒酢仕立て)
 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
 酸辣小湯麺(スーラータンメン)
 美味果甜心(本日のデザート)

茶林冷拼盆(活アワビと中華前菜盛り合わせ)
 紅焼菜扒翅(フカヒレの姿煮 白湯コラーゲン仕立て)
 銀耳大龍蝦(伊勢海老の特製ソース 白きくらげ添え)
 持蟹肉焼売(トラバ蟹入り肉焼売)
 酥炸和牛肉(国産和牛のステーキ 揚げ野菜添え)
 黒糖醋金目(金目鯛の黒酢ソース仕立て)
 北京烤鴨子(茶林特製ベキングダック)
 今天的好飯(選択式本日のお食事)
 美味果甜心(本日デザート)

※アレルギー、又は苦手なものやお好みのお味がございましたらご予約、又はオーダーの際
 お気軽にお申し付け下さい。仕入れた食材など ご予算の範囲内でアレンジ致します。
 (スーラータンメンが苦手な方には他の麺類・ご飯類もお出しすることも可能です。)

注)10名様以上の御予約で8,640円(税込)以上のコース料理のお客様に限り2時間制飲み放題お一人様2,160円(税込)
 (瓶ビール・老酒・焼酎・ウイスキー・杏露酒・桂花陳酒・ソフトドリンク)

※全コース2名様より承ります。(要予約)

3月の特選コースメニューは、2月25日よりお送り致します。

